

Nyetimber

CLASSIC CUVÉE

NOTE GENERALI

Tipologia English Sparkling Wine

Zona produttiva West Sussex

Vitigno 55/65% Chardonnay, 30/40% Pinot Noir, 5/15% Meunier

Tipologia del terreno Terreni ricchi di sabbia e gesso.

Vinificazione Raccolta e selezione a mano delle uve che devono essere pressate il prima possibile. I succhi sono assaggiati, valutati e infine trasferiti per dare inizio alla vinificazione. Ogni varietà viene lavorata separatamente per preservare le singole caratteristiche. Dopo la prima fermentazione con i lieviti, inizia l'assemblaggio dei vari blend e poi il trasferimento in vetro. A questo punto vengono inseriti i lieviti in ogni bottiglia e inizia la seconda fermentazione.

Affinamento sui lieviti 36 mesi

Dosaggio 8,5/10 gr/l, Brut

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo oro chiaro con perlage fine e persistente.

Profumo Complessi aromi tostati e speziati.

Sapore Palato fine, elegante con una grande combinazione di intensità, delicatezza e lunghezza. Vengono ripresi gli aromi percepiti durante l'esame olfattivo che sono completati da sentori di miele, mandorla, mela cotta e pasticceria.

Abbinamenti Perfetto per accompagnare salmone affumicato, ostriche, capesante e sushi.



WEST SUSSEX / INGHILTERRA

NYETIMBER
PRODUCT OF ENGLAND



ANNO DI FONDAZIONE | 1988



ENOLOGO | CHERIE SPRIGGS
E BRAD GREATRIX



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR,
PINOT MEUNIER

